

В. А. Нестерова

Научный руководитель

Е. В. Рощина

*Белорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации
г. Гомель, Республика Беларусь*

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА КОНКУРЕНТНЫХ ПРЕИМУЩЕСТВ ХЛЕБА РАЗНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ

Конкурентное преимущество – это те характеристики, свойства товара или марки, которые создают для товара определенное превосходство над своими прямыми конкурентами.

Целью работы явилась разработка рекомендаций по повышению конкурентных преимуществ хлеба.

Объектами исследования были выбраны образцы хлеба, схожие по рецептурному составу разных изготовителей: ржано-пшеничный хлеб «Клинский хмелевой» производства ОАО «Гомельхлебпром», ржано-пшеничный хлеб «Зерновой гречневый» производства ОАО «Гомельхлебпром», ржано-пшеничный хлеб «Добрушский» производства Тереховский хлебзавод «Добрушское райпо», ржано-пшеничный хлеб «Лазаревский» производства ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай», ржано-пшеничный хлеб «Медово-солодовый» производства Гипермаркет «ГИППО»

Исследуемыми конкурентными преимуществами являлись цена, количество используемых пищевых добавок, наличие системы НАССР, полнота и читаемость маркировки, дизайн этикетки, сроки годности, энергетическая ценность, условия хранения.

Одним из видов конкурентных преимуществ товара является ценовая характеристика, которая зависит, как правило, от уровня удельных затрат на производство и реализацию продукции.

Исходя из проведенных сравнительных исследований, можно сделать вывод о том, что наиболее конкурентоспособным видом хлеба по ценовой политике является ржано-пшеничный хлеб «Клинский хмелевой» производства ОАО «Гомельхлебпром» и ржано-пшеничный хлеб «Зерновой гречневый» производства ОАО «Гомельхлебпром».

Наибольшее количество пищевых добавок находится в хлебе, выработанном в гипермаркете «Гиппо».

Все пищевые добавки разрешены к применению в производстве и регламентируются Регламентом Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологически вспомогательных средств».

Можно сделать вывод, что собственное производство гипермаркета «Гиппо» использует для производства хлеба большее количество пищевых добавок, по сравнению с другими изготовителями представленных образцов. Конкурентные преимущества хлеба, содержащего пищевые добавки значительно снижаются, по сравнению с исследуемыми образцами.

Маркировка во всех исследуемых образцах полная, надпись хорошо читаемая.

Дизайн этикетки на хлебе ОАО «Добрушский хлебзавод», РУП «Гомельхлебпрома» недостаточно красочно оформлен. Дизайн этикетки хлеба у ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» красочный, но не оригинальный и не запоминающийся, как и у хлеба гипермаркета «Гиппо».

Термоусадочная полиэтиленовая пищевая пленка используется в качестве упаковки для продукции у хлеба гипермаркета «Гиппо». По нашему мнению, такая упаковка не самая удобная и недостаточно практичная в использовании, по сравнению с пакетом из полиэтиленовой

пищевой пленки с зажимом, который использует РУП «Гомельхлебпром», ОАО «Добрушский хлебозавод», ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай».

Наибольшие сроки годности у хлеба ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» и составляет 144 ч. РУП «Гомельхлебпром» составляют 72 и 96 ч, хлеб гипермаркета «Гиппо» хранится 96 ч, а хлеб ОАО «Добрушский хлебозавод» 48 ч.

Таким образом, наибольшим комплексом конкурентных преимуществ обладает хлеб «Клинский хмелевой» производства ОАО «Гомельхлебпром», так как имеет ряд преимуществ, а именно обладает самой низкой стоимостью по сравнению с другими образцами, наличие системы НАССР, имеет минимальное количество пищевых добавок, что свидетельствует о более натуральном составе. Хлеб «Клинский хмелевой» имеет оптимальные сроки годности (72 ч), имеет полную читаемую маркировку, стандартную, но удобную в применении упаковку. Наименьшим комплексом конкурентных преимуществ обладает хлеб «Медово-солодовый» гипермаркета «Гиппо». Хлеб имеет самую высокую стоимость, отсутствие системы НАССР. Данный образец хлеба имеет большее количество добавок, чем другие образцы. Срок и режим хранения хлеба является оптимальным и составляет 72 ч.

Незначительно, по конкурентным преимуществам уступает хлеб «Добрушский» производства Тереховский хлебозавод «Добрушское райпо»: по ценовому фактору и по срокам годности.